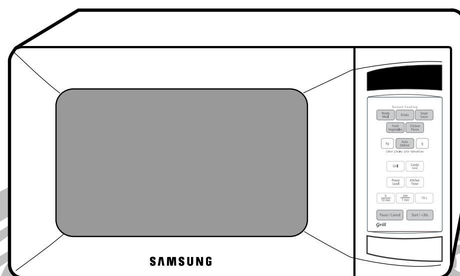
SAMSUNG

CUPTOR CU MICROUNDE

Manual de utilizare și ghid de preparare

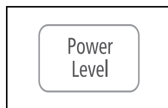
CE2944N/CE2944NT



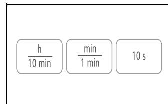
Nr. cod: DE68-02883G

Ghid de căutare rapidă

Dacă doriți să preparați alimente



1. Așezați alimentele în cuptor.
   Selectași nivelul de putere prin apăsarea butonului **Nivel de putere** o dată sau de mai multe ori.

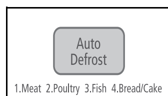


2. Selectați durata de preparare prin apăsarea butonului **10 min**, **1 min** sau **10 s**, după caz.

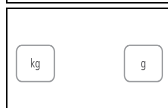


3. Apăsați butonul **Start / +30s**.
   Rezultat: Începe prepararea.
   La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

Dacă doriți să decongelați alimente



1. Așezați alimentele congelate în cuptor.
   Apăsați butonul **Decongelare automată**.



2. Selectați greutatea prin apăsarea butonului **kg** sau **g**, după caz.



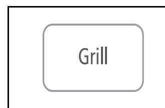
3. Apăsați butonul **Start / +30s**.

Dacă doriți să prelungiți durata în minute



1. Lăsați alimentele în cuptor.
   Apăsați butonul **+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să îl adăugați.

Dacă doriți să preparați alimente utilizând grilul



1. Pre-încălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Gril** și apoi butonul 10 min, 1 min sau 10 s.

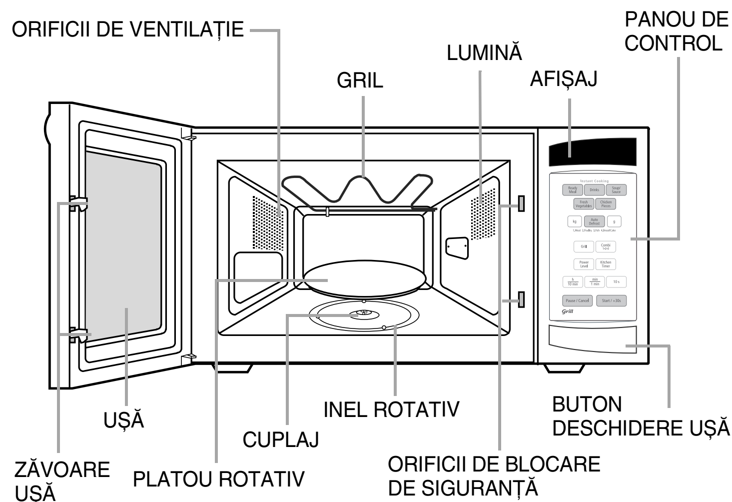


2. Așezați alimentele pe suport, în cuptor.
   Apăsați butonul **Gril**. Selectați durata de preparare apăsând butonul 10 min, 1 min sau 10 s.

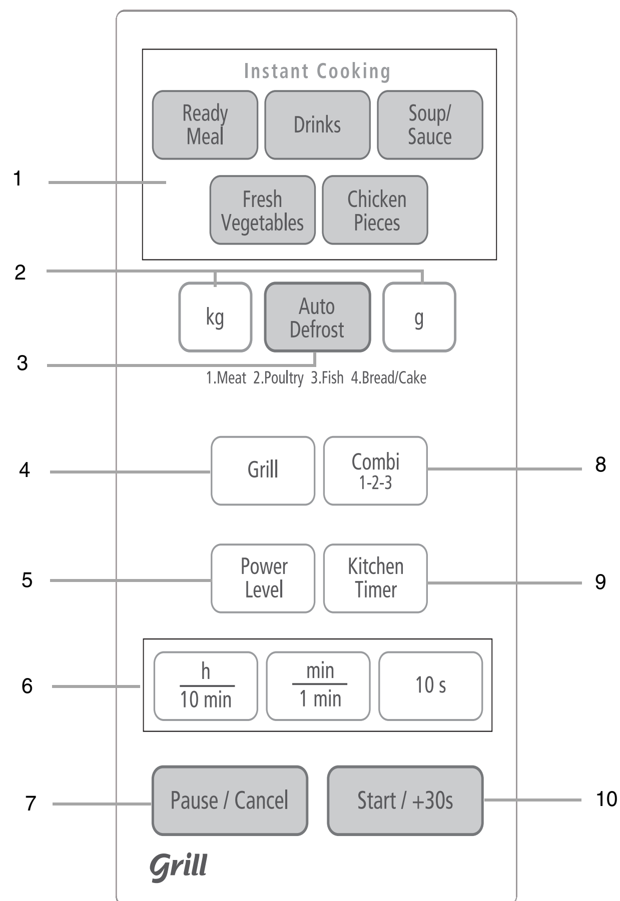


3. Apăsați butonul **Start / +30s**.

Cuptorul



Panoul de control

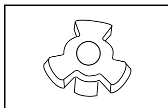


1. **SELECȚIE REÎNCĂLZIRE/ PREPARARE INSTANTANEE**
2. **SELECȚIE GREUTATE**
3. **SELECȚIE FUNCȚIE DE DECONGELARE AUTOMATĂ**
4. **SELECȚIE MOD GRIL**
5. **SELECȚIE MOD MICROUNDE**
6. **SETARE TIMP**
7. **BUTON STOP/ANULARE**
8. **SELECȚIE MOD COMBI**
9. **SETARE CEAS**
10. **BUTON START**

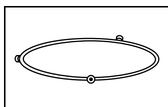
Accesorii

RO

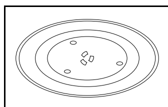
În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



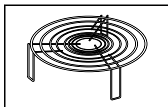
1. **Cuplajul** este montat deja pe arborele motorului, la baza cuptorului.
   Scop: Cuplajul rotește platoul rotativ.



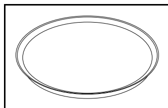
2. **Inelul rotativ** trebuie fixat în centrul cuptorului.
   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



3. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul bine fixat în cuplaj.
   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



4. **Suportul metalic** se așează deasupra platoului rotativ.
   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru a pregăti două feluri de mâncare în același timp. Un recipient poate fi așezat pe platoul rotativ, iar celălalt pe suportul metalic. Suportul metalic poate fi utilizat pentru gril și preparare combinată.



5. **Platoul de rumenire (numai CE2944NT)**, vezi pagina 11.
   Scop: Platoul de rumenire se utilizează pentru a rumeni mai bine alimentele preparate în modurile de preparare combinată la microunde sau gril. Face ca produsele de patiserie și pizza să devină crocante.

 NU utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

Utilizarea acestei broşuri cu instrucțiuni

Ați achiziționat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucțiuni conține numeroase informații utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Măsuri de siguranță***
- ***Accesorii şi materiale de gătit adecvate***
- ***Sfaturi utile pentru preparare***

Pe coperta interioară veți găsi un ghid de căutare rapidă care vă explică cele patru operații de bază pentru preparare:

- ***Prepararea alimentelor***
- ***Decongelarea alimentelor***
- ***Prepararea alimentelor utilizând grilul***
- ***Creşterea duratei de preparare***

La începutul broşurii veți găsi ilustrații ale cuptorului şi, mai important, ale panoului de control, pentru a putea găsi butoanele mai uşor.

Procedurile pas cu pas utilizează trei simboluri diferite.

		
Important	**Notă**	**Atenție**

MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII LA MICROUNDE ÎN EXCES

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În nici un caz nu trebuie să încercați să puneți în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă, să modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele ușii) sau să introduceți obiecte în orificiile de blocare de siguranță.

(b) Nu așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Asigurați-vă că ușa și suprafețele de etanșare ale ușii sunt curate și, înainte de prima utilizare, ștergeți-le cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale și uscată.

(c) Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca ușa cuptorului să se închidă corespunzător și următoarele componente să nu prezinte defecțiuni:
(1) Ușa (îndoită)
(2) Articulațiile ușii (defecte sau desprinse)
(3) elementele și suprafețele de etanșare ale ușii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificați, instruiți de producător.

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE
CITIŢI-LE CU ATENŢIE ŞI PĂSTRAŢI-LE PENTRU REFERINŢĂ ULTERIOARĂ.

Înainte de a prepara alimente sau lichide în cuptorul cu microunde, verificaţi dacă sunt respectate următoarele măsuri de siguranţă.

- Folosiţi numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde; **NU** utilizaţi recipiente din metal, farfurii cu încrustaţii din aur sau argint, beţe pentru frigărui, furculiţe etc.
  Îndepărtaţi legăturile metalice de la ambalajele din hârtie sau plastic.

Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.

- Când încălziţi alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheaţi cu atenţie cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;
  Nu folosiţi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare sau haine
- Dacă observaţi fum, opriţi sau deconectaţi aparatul şi lăsaţi uşa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupţie, de aceea trebuie să fiţi atenţi când manevraţi recipientul; pentru a preveni această situaţie lăsaţi **ÎNTOTDEAUNA** să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze.
  Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
  În caz de ardere, aplicaţi următoarele instrucţiuni de PRIM AJUTOR:
  * Scufundaţi zona arsă în apă rece minim 10 minute.
  * Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată.
  * Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.
- Nu umpleţi **NICIODATĂ** recipientul până la refuz şi alegeţi un recipient cu deschidere mai largă decât baza pentru a evita fierberea lichidului. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire.Nu încălziţi **NICIODATĂ** biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor de hrană pentru bebeluşi trebuie amestecat şi trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita arderea;
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar şi după încheierea ciclului de încălzire la microunde; De asemenea, nu trebuie să încălziţi sticle, borcane şi recipiente vidate sau sigilate sub presiune, şi nici nuci cu tot cu coajă, roşii etc.
- Cuptorul trebuie curăţat regulat şi trebuie îndepărtate depunerile de alimente;
- Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeţei, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcţionare a aparatului şi să determine apariţia unor situaţii de risc;
- **NU** acoperiţi orificiile de ventilaţie cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor.
  Cuptorul se poate supraîncălzi şi se poate opri automat. Acesta rămâne nefuncţional până când se răceşte suficient.
- Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi speciale pentru cuptor atunci când scoateţi un recipient din cuptor, pentru a evita arderea accidentală.
- **NU** atingeţi elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.
- Nu scufundaţi cablul de alimentare sau ştecărul în apă şi păstraţi cablul de alimentare departe de sursele de căldură.
  Nu puneţi în funcţiune aparatul dacă ştecărul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Staţi la distanţă de un braţ de cuptor atunci când deschideţi uşa.

Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate cauza arsuri.

- Puteţi auzi un păcănit în timpul funcţionării (în special când folosiţi funcţia de decongelare).

Motiv: Sunetul este normal atunci când se schimbă puterea de ieşire.

- **NU** puneţi în funcţiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Alimentarea cu curent va fi oprită automat, din motive de siguranţă. Puteţi utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute.
  Este recomandat să lăsaţi în permanenţă un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.

IMPORTANT

- Copiii mici nu trebuie lăsaţi **NICIODATĂ** să folosească sau să se joace cu cuptorul cu microunde. Şi nici nu trebuie lăsaţi nesupravegheaţi în preajma cuptorului cu microunde, când acesta este în funcţiune. Articolele de interes pentru copii nu trebuie depozitate sau ascunse deasupra cuptorului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experienţă şi cunoştinţe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite corespunzător în utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.
- În timpul utilizării, aparatul se înfierbântă. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **NU** folosiţi agenţi de curăţare abrazivi sau raclete metalice ascuţite pentru a curăţa uşa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, cauzând spargerea sticlei .(dacă există)

AVERTIZARE:

Dacă uşa sau elementele de etanşare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcţiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTIZARE:

Executarea de operaţii de service şi reparaţii care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecţia împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competenţa necesară, este periculoasă.

AVERTIZARE:

Lichidele şi alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece există riscul de explozie.

AVERTIZARE:

Permiteţi copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucţiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranţă şi au înţeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

AVERTIZARE:

Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

AVERTIZARE:

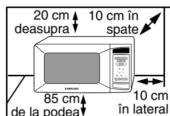
Părţile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

- Cuptorul cu microunde nu trebuie aşezat într-un dulap

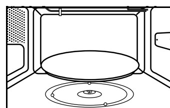
RO

Instalarea cuptorului cu microunde

Aşezaţi cuptorul pe o suprafaţă plană, la 85 cm de la podea. Suprafaţa trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susţine greutatea cuptorului.



1. Când instalaţi cuptorul, asiguraţi-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spaţiu de 10 cm (4 inch) în spate şi părţile laterale şi un spaţiu de 20 cm (8 inch) deasupra.



2. Îndepărtaţi toate ambalajele din interiorul cuptorului. Instalaţi inelul rotativ şi platoul rotativ. Verificaţi dacă platoul rotativ se roteşte liber.

3. Cuptorul cu microunde a fost poziţionat astfel încât priza să fie accesibilă.

* În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranţa dvs., conectaţi cablul numai la o priză de 230 V, 50Hz, CA cu 3 pini, cu împământare. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.

* Nu instalaţi cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradiţional sau a unui calorifer. Specificaţiile privind alimentare cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă acelaşi standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ştergeţi interiorul şi suprafaţa de etanşare a uşii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

Setarea orei

Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Ora poate fi afişată în formatul de 24 sau 12 ore. Trebuie să setaţi ceasul:

- ***La prima instalare a cuptorului cu microunde***
- ***După o pană de curent***

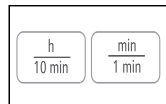


Nu uitaţi să resetaţi ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă şi invers.



1.

Pentru a afişa ora în formatul...	**Apoi apăsaţi butonul Cronometru...**
24 ore	O dată
12 ore	De două ori



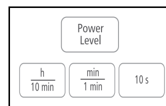
2. Setaţi ora apăsând butonul **h** şi minutele apăsând butonul **min**.



3. Când se afişează ora corectă, apăsaţi din nou butonul **Cronometru** pentru a porni ceasul.
<u>Rezultat:</u> Ora este afişată atunci când nu folosiţi cuptorul cu microunde.

Verificarea funcţionării corecte a cuptorului

Următorul procedeu simplu vă permite să verificaţi buna funcţionare a cuptorului dvs. în orice moment.
Mai întâi, aşezaţi un bol cu apă pe platoul rotativ. Apoi închideţi uşa.



1. Apăsaţi butonul **Nivel de putere** şi setaţi durata la 4-5 minute apăsând butonul **1 min** de câte ori este necesar.



2. Apăsaţi butonul **Start / +30s**.
<u>Rezultat:</u> Cuptorul încălzeşte apa timp de 4-5 minute. Apa trebuie să fiarbă.

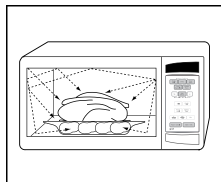
Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.

Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- ***Decongelare***
- ***Reîncălzire/Preparare instantanee***
- ***Preparare***

Pregătire pentru preparare



1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt gătite uniform.

2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 1 inch (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.

3. Timpii de preparare variază în funcție de recipientul utilizat și de proprietățile alimentelor:
- Cantitatea și densitatea
- Conținutul de apă
- Temperatura inițială (congelate sau nu)



Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar și după ce scoateți alimentele din cuptor. Prin urmare, trebuie să respectați timpii de preparare specificați în rețete și în această broșură pentru a asigura:
- Prepararea și pătrunderea uniformă a alimentelor
- Temperatura uniformă a alimentelor

Ce să faceți dacă aveți nelămuriri sau probleme

RO

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

◆ Este normal.
- Se formează condens în interiorul cuptorului și al afișajului
- Se formează curenți de aer în jurul ușii și al carcasei exterioare
- Se reflectă lumina în jurul ușii și al carcasei exterioare
- Se degajă aburi în jurul ușii sau al orificiilor de ventilație.

◆ Cuptorul nu pornește când apăsați butonul **Start / +30s**.
- Ușa este închisă etanș?

◆ Alimentele nu sunt gătite deloc
- Ați setat cronometrul corect și/sau ați apăsat butonul **Start / +30s**?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea unei siguranțe sau declanșarea unui întrerupător?

◆ Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin
- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat un nivel de putere corespunzător?

◆ În cuptor se produs scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice)
- Ați folosit un recipient cu încrustații metalice?
- Ați lăsat o furculiță sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereții interiori?

◆ Cuptorul cauzează interferențe cu radioul sau televizorul
- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva această problemă, instalați cuptorul departe de televizor, radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați și reconectați cablul de alimentare de la priză. Resetați ora.

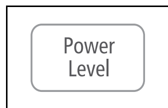
✉ Dacă indicațiile de mai sus nu vă ajută să rezolvați problema, contactați dealerul local sau serviciul SAMSUNG post-vânzare.

RO

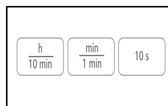
Prepararea/Reîncălzirea

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor. Verificaţi ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.

Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa.



1. Apăsaţi butonul **Nivel de putere**.
   Rezultat: Se afişează indicaţia 900 W (puterea maximă de preparare): Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Nivel de putere** până când se afişează puterea adecvată. Consultaţi tabelul de niveluri de putere de pe pagina următoare.



2. Setaţi durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s**.



3. Apăsaţi butonul **Start / +30s**.
   Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
   Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite un semnal bip de patru ori.

 Nu porniţi **niciodată** cuptorul cu microunde atunci când este gol.

 Dacă doriţi să încălziţi un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (900 W), apăsaţi butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pentru preparare. Cuptorul porneşte imediat.

Nivelurile de putere

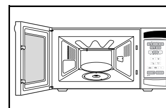
Puteţi alege oricare dintre nivelurile de putere menţionate mai jos.

Nivel de putere	Ieşire	
	MWO	GRIL
RIDICATĂ	900 W	
REÎNCĂLZIRE	-	
MEDIE RIDICATĂ	600 W	
MEDIE	450 W	
MEDIE SCĂZUTĂ	300 W	
DECONGELARE (⁂)	180 W	
SCĂZUTĂ	100 W	
GRIL	-	1300 W
COMBI III	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI I	300 W	1300 W

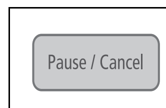
 Dacă selectaţi un nivel de putere mai ridicat, durata de preparare trebuie redusă. Dacă selectaţi un nivel de putere mai scăzut, durata de preparare trebuie crescută.

Oprirea preparării

Puteţi opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.



1. Pentru oprire temporară:
   Deschideţi uşa.
   Rezultat: Prepararea se opreşte. Pentru a relua prepararea, închideţi uşa şi apăsaţi din nou butonul **Start / +30s**.



2. Pentru oprire definitivă:
   Apăsaţi butonul **Pauză/Anulare**.
   Rezultat: Procesul de preparare se opreşte.
   Dacă doriţi să anulaţi setările de preparare, apăsaţi din nou butonul **Pauză/Anulare**.

 De asemenea, puteţi să anulaţi setările înainte de începerea procesului, apăsând butonul **Pauză/Anulare**.

Ajustarea duratei de preparare

Puteţi creşte durata de preparare apăsând butonul +30s o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să-l adăugaţi.

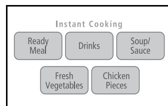


Apăsaţi butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să-l adăugaţi.

Utilizarea funcţiei de reîncălzire/preparare instantanee

Cu funcţia de reîncălzire şi preparare instantanee, durata de preparare este setată automat şi nu trebuie să apăsaţi butonul ◇. Puteţi ajusta numărul de porţii apăsând butonul Reîncălzire şi preparare instantanee de câte ori este necesar.

Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa.



Apăsaţi butonul **Preparare instantanee** de câte ori este necesar

Rezultat: Prepararea începe în aproximativ două secunde. La încheiere:
1) Cuptorul emite un semnal bip de patru ori.
2) Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Ora curentă este afişată din nou, după care puteţi deschide uşa şi puteţi apăsa butonul de anulare

Exemplu: Apăsaţi butonul **Băuturi** de trei ori pentru a reîncălzi trei ceşti de cafea. Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul de pe pagina alăturată.



Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Setările pentru reîncălzire/preparare instantanee

Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire şi preparare instantanee, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare.

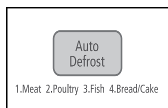
Cod	Tip de servire	Porţie	Durată de aşteptare	Recomandări
1.	**Alimente gătite** Reci	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Aşezaţi alimentele pe un platou din ceramică şi acoperiţi platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume şi garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
2.	**Băuturi** Cafea, lapte, ceai, apă	150 ml (1ceaşcă) 300 ml (2 ceşti) 450 ml (3 ceşti) 600 ml (4 ceşti)	1-2 min.	Turnaţi lichidul în ceşti din ceramică şi reîncălziţi fără să acoperiţi ceştile. Aşezaţi 1 ceaşcă în centru, 2 ceşti la extremele opuse şi 3 sau 4 ceşti în cerc. Lăsaţi-le în cuptorul cu microunde pe durata de aşteptare. Amestecaţi băuturile înainte şi după durata de aşteptare şi aveţi grijă când le scoateţi din cuptor (consultaţi instrucţiunile de siguranţă pentru lichide).
3.	**Supă/Sos** Reci	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml	1-2 min.	Turnaţi supa/sosul într-un bol sau într-o farfurie adâncă din ceramică şi acoperiţi pe durata de încălzire şi aşteptare. Amestecaţi înainte şi după durata de aşteptare.
4.	**Legume proaspete**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Cântăriţi legumele după ce le-aţi spălat, curăţat şi tăiat în bucăţi de aceeaşi dimensiune. Aşezaţi-le într-un bol de sticlă cu capac. Adăugaţi 45 ml (3 linguri) de apă dacă preparaţi 200-450 g, adăugaţi 60 ml (4 linguri) pentru 500-650 g şi adăugaţi 75 ml (5 linguri) pentru 700-750 g. Amestecaţi după preparare. (Când preparaţi cantităţi mari, amestecaţi o dată şi în timpul preparării.)
5.	**Bucăţi de pui**	200-300 g (1 buc.) 400-500 g (2 buc.) 600-700 g (2-3 buc.) 800-900 g (3-4 buc.)	3 min.	Ungeţi bucăţile de pui cu ulei şi condimentaţi-le cu piper, sare şi boia de ardei. Aşezaţi-le pe suportul înalt cu partea cu piele în jos. Întoarceţi-le pe partea cealaltă după semnalul bip.

Utilizarea funcţiei de decongelare automată

Funcţia de decongelare automată vă permite să decongelaţi carne, pui, peşte sau pâine/tarte. Durata de decongelare şi nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectaţi programul şi cantitatea.

 Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

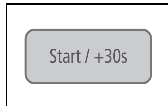
Mai întâi, aşezaţi alimentele congelate în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa.



1. Apăsaţi butonul **Decongelare automată**.
   Apăsaţi butonul **Decongelare automată** o dată sau de mai multe ori în funcţie de tipul de alimente pe care le decongelaţi. Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul de pe pagina următoare.



2. Selectaţi greutatea prin apăsarea butonului **kg** sau **g**, după caz.



3. Apăsaţi butonul **Start / +30s**.
   Rezultat:
   - Începe decongelarea.
   - Cuptorul emite un semnal bip la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceţi alimentele pe partea cealaltă.
   - Apăsaţi din nou pentru a termina decongelarea

 Puteţi decongela alimente şi manual. Pentru aceasta, selectaţi funcţia de preparare/reîncălzire la microunde cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare, consultaţi secţiunea “Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 8.

Setările pentru decongelare automată

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de decongelare. Aşezaţi carnea, puiul sau peştele pe platoul rotativ.

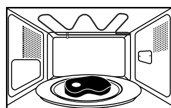
Cod	Aliment	Porţie	Durată de aşteptare	Recomandare
1.	**Carne**	0,2-2 kg	20-60 min.	Protejaţi marginile cu folie de aluminiu. Întoarceţi carnea pe partea cealaltă după semnalul bip. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete şi gulaş.
2.	**Pui**	0,2-2 kg	20-60 min.	Protejaţi capetele picioarelor şi aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceţi puiul pe partea cealaltă după semnalul bip. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi şi a bucăţilor de carne de pui.
3.	**Peşte**	0,2-2 kg	20-50 min.	Protejaţi coada peştelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceţi peştele pe partea cealaltă după semnalul bip. Programul este adecvat pentru decongelarea peştilor întregi şi a fileului de peşte.
4.	**Pâine/Tarte**	0,125-1,0 kg	5-30 min.	Aşezaţi pâinea pe o bucată de hârtie de bucătărie şi întoarceţi-o pe partea cealaltă la semnalul bip al cuptorului. Aşezaţi tarta pe un platou ceramic şi, dacă este posibil, întoarceţi-o pe partea cealaltă la semnalul bip al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcţioneze, dar se opreşte când deschideţi uşa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum şi pentru chifle şi baghete. Aranjaţi chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu drojdie, biscuiţi, plăcinte cu brânză şi produse de patiserie. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe şi cremă, precum şi pentru cele cu glazură de ciocolată.

Utilizarea platoului de rumenire (CE2944NT)

RO

Cuptorul cu microunde Samsung are ca accesoriu suplimentar un platou de rumenire. Platoul de rumenire vă permite să rumeniți alimentele nu numai la suprafață, cu ajutorul grilului, ci şi în partea de jos datorită temperaturii ridicate a platoului. Tabelul de la pagina următoare vă indică o serie de articole pe care le puteți prepara utilizând platoul de rumenire.

Platoul de rumenire poate fi utilizate şi pentru şuncă, ouă, cârnăciori etc.



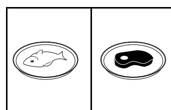
1. Așezați platoul de rumenire direct pe platoul rotativ și pre-încălziți-l la cel mai mare nivel de putere Combinația microunde-gril [600 W + Gril ( )] respectând duratele și instrucțiunile din tabel.

    - Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.

2. Dacă gătiți alimente precum şuncă și ouă, ungeți platoul cu ulei pentru a rumeni bine alimentele.

    - Rețineți că platoul de rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiți obiecte ascuțite, cum ar fi un cuțit, pentru a tăia alimente pe platoul de rumenire.

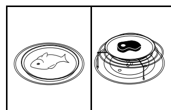
    - Pentru a evita formarea de zgârieturi pe suprafața platoului de rumenire, folosiți accesorii din plastic sau mutați alimentele de pe platou pentru a le tăia.



3. Așezați alimentele pe platoul de rumenire.

    - Nu așezați pe platoul de rumenire obiecte care nu sunt rezistente la căldură, de exemplu boluri din plastic.

    - Nu așezați niciodată platoul de rumenire în cuptor fără platoul rotativ.



4. Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).

5. Selectați durata și puterea de preparare corespunzătoare. Consultați tabelul de pe pagina următoare.



Curățarea platoului de rumenire

Curățați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent și clătiți cu apă curată.



Nu utilizați perii sau bureți duri deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.



Rețineți

Platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Setarea platoului de rumenire (CE2944NT)

RO

Vă recomandăm să încălziţi în prealabil platoul de rumenire direct pe platoul rotativ. Preîncălziţi platoul de rumenire utilizând funcţia 600 W + Gril ( ) şi respectând duratele şi instrucţiunile indicate în tabel.

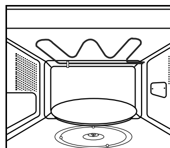
Aliment	Porţie	Putere	Durată de preîncălzire	Durată de preparare	Recomandări
Şuncă	4 felii (80 g) 8 felii (160g)	600 W + Gril	3 min.	3-3½ min. 4½ -5 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aliniaţi feliile pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Roşii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	450 W + Gril	3 min.	3 min. 4 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Tăiaţi roşiile în jumătate. Puneţi brânză deasupra. Aranjaţi un cerc pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Burger (congelat)	2 bucăţi (125 g) 4 bucăţi (250 g)	600 W + Gril	3 min.	6-6½ min. 8-8½ min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aranjaţi burgerii congelaţi într-un cerc pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceţi-i pe partea cealaltă după 4-5 min.
Baghete (congelate)	100-150 g (1 buc.) 200-250 g (2 buc.)	450 W + Gril	5 min.	5-6 min. 6-7 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aşezaţi câte o baghetă de o parte şi de cealaltă a centrului platoului de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Pizza (congelată)	300-350 g 400-450 g	600 W + Gril	5 min.	7-8 min. 9-10 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aşezaţi pizza congelată pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Mini pizza (rece)	100-150 g 200-250 g	600 W + Gril	5 min.	3-3½ min. 4-4½ min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Aşezaţi bucăţile de pizza rece în cerc, pe platou. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Chipsuri (congelate)	200 g 300 g 400 g	450 W + Gril	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Distribuiţi chipsurile uniform pe platoul de rumenire. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceţi chipsurile pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.
Cartofi copţi	250 g 500 g	600 W + Gril	4 min.	4½ -5 min. 7-7½ min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Tăiaţi cartofii în jumătate. Aşezaţi-i pe platoul de rumenire cu partea tăiată în jos. Aranjaţi-i în cerc. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic.
Degeţele din peşte (congelate)	150 g (5 buc.) 300 g (10 buc.)	600 W + Gril	4 min.	6-6½ min. 8½-9 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Ungeţi platoul cu 1 lingură de ulei. Aşezaţi degeţele din peşte în cerc pe platou. Întoarceţi-le pe partea cealaltă după 3˝ min. (5 buc.) sau după 5 min. (10 buc.).
Bulete din pui (congelate)	125g 250 g	600 W + Gril	4 min.	4½ -5 min. 6½-7 min.	Pre-încălziţi platoul de rumenire. Ungeţi platoul cu 1 lingură de ulei. Aşezaţi buletele din pui pe platou. Aşezaţi platoul de rumenire pe suportul metalic. Întoarceţi-le pe partea cealaltă după 3 min. (125 g) sau 5 min. (250 g).

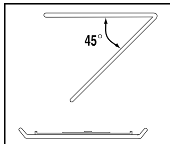
Alegerea poziției elementului de încălzire

Elementul de încălzire este utilizat pentru gril. Poate fi aşezat în oricare dintre următoarele două poziţii:

- ***Poziţie orizontală pentru gril sau preparare combinată microunde + gril***

 Schimbați poziția elementului de încălzire numai când acesta este <u>rece</u> și nu forțați atunci când îl așezați în poziție verticală.

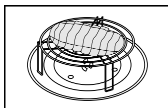




Pentru a aşeza elementul de încălzire în ...	Apoi …
Poziție orizontală (gril sau combinat microunde + gril)	◆ Trageţi elementul de încălzire spre dvs. ◆ Împingeți-l în sus până când este paralel cu plafonul cuptorului
Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45° și să curățați.	

Alegerea accesoriilor

Folosiți recipiente sigure pentru microunde, nu folosiți recipiente şi vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.



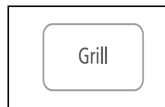
Dacă doriți să selectați modul de preparare combinat (gril și microunde), folosiți numai farfurii recomandate pentru microunde și cuptoare. Recipientele și instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.

 Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 16.

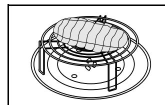
Utilizarea grilului

Grilul vă permite să încălziți şi să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizați un suport pentru gril (suport metalic).

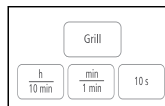
RO



1. Pre-încălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Gril** și apoi apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s**.



2. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport.



3. Apăsați butonul **Gril**. Selectați durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s**.



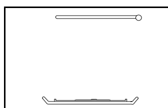
4. Apăsați butonul **Start / +30s**.

Prepararea combinată la microunde şi gril

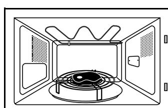
Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid şi a rumeni alimentele în acelaşi timp.

☛ Utilizați ÎNTOTDEAUNA materiale sigure pentru microunde și cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

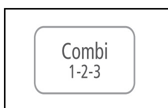
☛ Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.



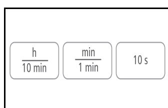
1. Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală. Pentru detalii suplimentare, vezi pagina 13.



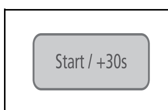
2. Deschideți ușa cuptorului apăsând butonul mare din colțul din stânga jos al panoului de control. Aşezați alimentele pe suport și suportul pe platoul rotativ. Închideți ușa.



3. Apăsați butonul **Combi**.
   Rezultat: Se afişează următoarele indicații:
   I (preparare mono-etapă)
   Combi (mod combinat microunde-gril)
   600 W (putere de ieșire)
   - Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** până când se afișează puterea adecvată.
   - Nu puteți seta temperatura grilului.



4. Setați durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s**.



5. Apăsați butonul **Start / +30s**.
   Rezultat: Începe prepararea combinată.
   La expirarea duratei de preparare, cuptorul emite un semnal bip de patru ori.

 Puterea maximă a cuptorului pentru modul de preparare combinat microunde-gril este de 600 W.

Prepararea în mai multe etape

Cuptorul cu microunde poate fi programat pentru prepararea alimentelor în maxim trei etape.

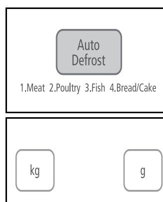
Exemplu: Doriți să decongelați alimente şi să le preparați fără să fie nevoie să resetați cuptorul după fiecare etapă. Astfel, puteți decongela şi prepara un peşte de 500 g în trei etape:

- ***Decongelare***
- ***Preparare I***
- ***Preparare II***

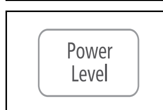
 Puteți seta între două și patru etape în cadrul preparării în mai multe etape.

 Dacă setați patru etape, prima etapă trebuie să fie decongelarea.

 Nu apăsați butonul ◇ decât după ce ați setat etapa finală.



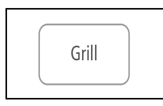
1. Apăsați butonul **Decongelare automată** o dată sau de mai multe ori. (pește, în exemplu)



2. Setați greutatea apăsând butoanele **kg** și **g** de câte ori este necesar (500 g, în exemplu).



3. Apăsați butonul **Nivel de putere**.
   Modul pentru microunde (I):
   Nivelul de putere dacă este necesar, setați nivelul de putere apăsând din butonul **Nivel de putere** o dată sau de mai multe ori. (600 W, în exemplu)



4. Setați durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s** de câte ori este necesar (4 minute, în exemplu).



5. Apăsați butonul **Gril**.
   Modul pentru gril (II)

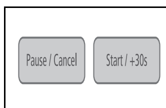


6. Setați durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s** de câte ori este necesar (5 minute, în exemplu). (Durata maximă pentru gril este de 60 minute.)



7. Apăsați butonul **Start / +30s**.
   Rezultat: Cele trei moduri [decongelare și preparare (I,II) sunt selectate unul după celălalt. În funcție de modul de decongelare selectat, este posibil ca la jumătatea duratei de decongelare cuptorul să emită un semnal bip pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
   ◆ La încheierea preparării, cuptorul emite un semnal bip de patru ori.

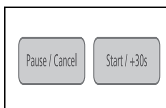
Dezactivarea semnalului de avertizare



1. Apăsați butoanele **Pauză/Anulare** și **Start / +30s** în același timp.
Rezultat: Se afișează următoarea indicație.



◆ Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton sau la încheierea preparării.



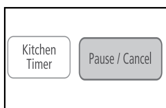
2. Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou butoanele **Pauză/Anulare** și **Start / +30s** în același timp.
Rezultat: Se afișează următoarea indicație.



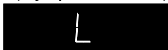
◆ Cuptorul funcționează din nou cu semnalul de avertizare activat.

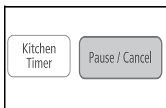
Blocarea de siguranță a cuptorului cu microunde

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite "blocarea" acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.



1. Apăsați butoanele **Pauză/Anulare** și **Cronometru** în același timp.
Rezultat: Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nici o funcție).
◆ Pe afișaj apare indicația "L".

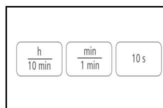




2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați din nou butoanele **Pauză/Anulare** și
Cronometru în același timp.
Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

Funcția de memorare

Pentru confortul dvs., cuptorul memorează ultimul mod de preparare folosit.



1. Creșteți durata de preparare cu ajutorul butoanelor **10 min**, **1 min** și **10 s**.



2. Apăsați butonul **Start / +30s**.



- La încheierea preparării, semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut). Apoi modul de preparare va fi "RESETAT", iar cuptorul va uita ultimul mod de preparare.
- Dacă nu are loc nici o operație după deschiderea și închiderea ușii o dată, modul de preparare va fi "RESETAT" după 30 de secunde.
- Apăsați butonul **Pauză/Anulare** și modul de preparare va fi "RESETAT".

RO

Ghidul pentru materiale de gătit

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.

Trebuie să alegeţi cu atenţie materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca sigur pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceţi griji.

Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale pentru gătit şi indică dacă şi cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓✗	Se poate folosi în cantităţi mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se foloseşte prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie pre-încălzit mai mult de opt minute.
Porţelan şi vase din lut	✓	Porţelanul, vasele din lut şi din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepţia celor cu încrustaţii metalice.
Tăvi de unică folosinţă din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Pentru cuptor şi masă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustaţii metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri şi aprinderea.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, şerveţele şi hârtie de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă şi încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidităţii în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiţi plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveţi grijă când îndepărtaţi folia deoarece se vor degaja aburi fierbinţi.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriţi-le cu o furculiţă, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii şi prevenire împroşcării.

✓ : Recomandat
✓✗: A se utiliza cu atenţie
✗ : Nesigur

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:

Pentru eficiență maximă, materialele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:

Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării

Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare

După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pirex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	5-6	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	7-8	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	7-8	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul se dublează în volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă mirodenii și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Se încălzește fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Se adaugă 500 ml de apă rece. Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Se adaugă 500 ml de apă rece. Se adaugă 750 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	900 W	16-17	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	900 W	17-18	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	900 W	10-11	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

RO

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pirex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă - vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă a microundelor (900 W).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	5-5½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	3½-4	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	3-3½	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	2½-3	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	3-3½	3	Se taie prazul în felii subțiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	4-4½	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	3½-4	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	4½-5	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.
Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți articole mari, cum ar fi o bucată mare de carne - acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 900 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când încălziți un aliment pentru prima dată, este bine să notați durata – pentru referință viitoare.
Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor. Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altfel în tabel.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

RO

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUŞI

HRANA PENTRU BEBELUŞI:

Vărsaţi hrana într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecaţi bine după reîncălzire! Lăsaţi să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecaţi din nou şi verificaţi temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.

LAPTE PENTRU BEBELUŞI:

Vărsaţi laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziţi-l fără capac. Nu încălziţi niciodată biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitaţi bine înainte de perioada de aşteptare şi agitaţi din nou înainte de servire! Verificaţi cu grijă temperatura laptelui şi a hranei pentru bebeluş înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

OBSERVAŢIE:

În special hrana pentru bebeluşi trebuie verificată cu atenţie înainte de servire, pentru a preveni arderea.

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din următorul tabel.

Ghid pentru reîncălzire 2 porţii

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Supă (rece)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Puneţi alimentele pe două farfurii din ceramică adânci şi acoperiţi-le. Aşezaţi o farfurie direct pe platoul rotativ şi cealaltă farfurie pe suportul metalic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Pui cu curry şi orez (rece)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Pregătiţi două porţii cu fiecare dintre cele 2 componente reci pe două farfurii din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Aşezaţi o farfurie direct pe platoul rotativ şi cealaltă farfurie pe suportul metalic.
Platou mixt (rece)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Pregătiţi două porţii cu fiecare dintre cele 2-3 componente reci pe două farfurii din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Aşezaţi o farfurie direct pe platoul rotativ şi cealaltă farfurie pe suportul metalic.

Reîncălzirea lichidelor şi alimentelor

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Băuturi (cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 ceaşcă) 300 ml (2 ceşti) 450 ml (3 ceşti) 600 ml (4 ceşti)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Se toarnă într-o ceaşcă din ceramică şi se reîncălzesc fără capac. Se aşează 1 ceaşcă în centru, 2 ceşti la extremele opuse şi 3 sau 4 ceşti în cerc. Se amestecă cu grijă înainte şi după durata de aşteptare. Se scot cu atenţie din cuptor.
Supă (rece)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Se toarnă într-un vas sau bol din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Stufat (rece)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Se varsă stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac din plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii şi din nou, înainte de aşteptare şi servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	3½-4½	3	Se aşează pastele (de ex. spaghetti sau tăieţei) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	4-5	3	Se aşează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii şi din nou, înainte de aşteptare şi servire.
Platou mixt (rece)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Se aşează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.

RO

Reîncălzirea laptelui şi a hranei pentru bebeluşi

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Hrană pentru bebeluşi (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se aşteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine şi se verifică temperatura cu atenţie.
Budincă pentru bebeluşi (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se aşteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine şi se verifică temperatura cu atenţie.
Lapte pentru bebeluşi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Se amestecă sau se agită bine şi se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se aşează în centrul platoului rotativ. Se încălzeşte fără capac. Se agită bine şi se aşteaptă cel puţin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine şi se verifică temperatura cu atenţie.

DECONGELAREA

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar, dacă aveţi musafiri neanunţaţi.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezgheţată înainte de a fi gătită. Îndepărtaţi legăturile metalice şi ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezgheţat.

Aşezaţi alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceţi pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeţi lichidul rezultat şi îndepărtaţi imediat măruntaiele. Verificaţi alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părţi mai mici sau mai subţiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâşii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzeşte la suprafaţă, întrerupeţi dezgheţarea şi lăsaţi carnea 20 de minute înainte de a continua. Decongelarea peştelui, a cărnii roşii şi a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de aşteptare până la decongelarea completă va varia în funcţie de cantitatea decongelată. Consultaţi tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantităţile mai mici necesită mai puţin timp decât cele mai mari. Aveţi în vedere această sugestie atunci când congelaţi şi decongelaţi alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiţi ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porţie	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Carne Gulaş de vită Friptură de porc	 200 g 400 g 250 g	 6-7 10-12 7- 8	 15-30	 Aşezaţi carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejaţi marginile mai subţiri cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Pui Bucăţi de pui Un pui întreg	 500 g (2 buc.) 1200 g	 14-15 32-34	 15-60	 Mai întâi aşezaţi bucăţile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejaţi părţile mai subţiri şi capetele cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Peşte File de peşte/Peşte întreg	 200 g 400 g	 6-7 11-13	 10-25	 Aşezaţi peştele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Aşezaţi părţile mai subţiri sub cele mai groase. Protejaţi capetele subţiri ale bucăţilor de file şi coada peştelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Fructe Boboase	 250 g	 6-7	 5-10	 Împrăştiaţi fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine Chifle (1 bucată de cca. 50 g) Toast/ Sandvici Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	 2 buc. 4 buc. 250 g 500 g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5-20	 Aşezaţi chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceţi pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!

GRIL

Elementul de încălzire a grilului se află chiar sub plafonul cavității. Funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Pre-încălzirea grilului timp de 4 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:

Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:

Cotlete, cârnați, fripturi, hambugeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

OBSERVAȚIE IMPORTANTĂ:

Când utilizați modul Numai gril, asigurați-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon, în poziție orizontală și nu pe peretele din spate, în poziție verticală. Rețineți că alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + gril

Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:

Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex. paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex. bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

OBSERVAȚIE IMPORTANTĂ:

Când utilizați modul de preparare combinat (microunde + gril), asigurați-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon, în poziție orizontală și nu pe peretele din spate, în poziție verticală. Alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel. În caz contrar, acestea trebuie așezate direct pe platoul rotativ. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.
Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Pre-încălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 4 minute.

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe o parte (min.)	Instrucțiuni
Felii de toast	4 buc. (1 buc. 25 g)	Numai gril	3½-4½	3-4	Se așează feliile de toast alături pe suport.
Chifle (deja coapte)	2-4 bucăți	Numai gril	2½-3½	1½-2½	Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe platoul rotativ.
Roșii la gril	200 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	300 W + Gril	3½-4½ 5-6	-	Se taie roșiile în jumătăți. Se pune brânză deasupra. Se așează în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se așează farfuria pe suport.
Toast cu roșii și brânză	4 buc. (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așteaptă 2-3 minute.
Toast Hawaii (felii de ananas, jambon și brânză)	2 buc. (300 g) 4 buc. (600 g)	450 W + Gril	3½-4½ 6-7	-	Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se așează toastul cu toppingul pe suport. Se așează cele două toasturi la extreme, direct pe suport. Se așteaptă 2-3 minute.
Cartofi copți	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	-	Se taie cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril.
Cartofi/ Legume gratinate (reci)	500 g	450 W + Gril	9-11	-	Se așează gratinul proaspăt pe o farfurie din sticlă pirex, mică, pentru gril. Se așează farfuria pe suport. După preparare, se așteaptă 2-3 minute.
Bucăți de pui	450 g (2 buc.) 650 g (2-3 buc.) 850 g (4 buc.)	300 W + Gril	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Se ung bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc, cu oasele spre centru. Se așează o bucată de pui în centrul suportului. Se așteaptă 2-3 minute.
Pui prăjit	900 g 1100 g	450 W + Gril	10-12 12-14	9-11 11-13	Se unge puiul cu ulei și condimente. Se așează puiul mai întâi cu pieptul în jos, apoi cu pieptul în sus, direct pe platoul rotativ. Se așteaptă 5 minute după terminarea grilului.

RO

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Alimente proaspete	Porție	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe o parte (min.)	Instrucțiuni
Cotlete de miel (medii)	400 g (4 buc.)	Numai gril	10-12	8-9	Se ung cotletele de miel cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După terminarea grilului, se așteaptă 2-3 minute.
Friptură de porc	250 g (2 buc.) 500 g (4 buc.)	MW + Gril	(300 W + Gril) 6-7 8-10	(Numai gril) 5-6 7-8	Se ung fripturile de porc cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport. După prepararea la gril, se așteaptă 2-3 minute.
Pește prăjit	450 g 650 g	300 W + Gril	6-7 7-8	7-8 8-9	Se unge peștele integral cu ulei, ierburi și condimente. Se așează peștii alături (alternativ, cap-coadă) pe suport.
Mere coapte	2 mere (cca. 400 g) 4 mere (cca. 800 g)	300 W + Gril	6-7 10-12	-	Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pirex. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ.

Ghid pentru gril pentru alimente congelate

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe o parte (min.)	Instrucțiuni
Chifle (1 bucată de cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	MW + Gril	300 W + Gril 1½-2 2½-3	Numai gril 2-3 2-3	Se așează chiflele în cerc cu partea de jos în sus, direct pe platoul rotativ. Se întorc chiflele pe partea cealaltă și se rumenesc după preferință. Se așteaptă 2-5 minute.
Baghete/Pâine cu usturoi	200-250 g (1 buc.)	MW + Gril	450W+ Gril 3½-4	Numai gril 2-3	Se așează bagheta în diagonală pe hârtie de copt, pe suport. După prepararea la gril, se așteaptă 2-3 minute.
Gratin (legume și cartofi)	400 g	450 W + Gril	13-15	-	Se așează gratinul congelat pe o farfurie mică din sticlă pirex. Se așează farfuria pe suport. După preparare, se așteaptă 2-3 minute.
Paste (cannelloni, macaroane, lasagne)	400 g	600 W + Gril	14-16	-	Se așează pastele congelate pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, se așteaptă 2-3 minute.
Pește gratinat	400 g	450 W + Gril	16-18	-	Se așează gratinul de pește pe o farfurie din sticlă pirex, mică și dreptunghiulară. Se așează farfuria direct pe platoul rotativ. După preparare, se așteaptă 2-3 minute.

Ghid de preparare (continuare)

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI

Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 900 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI

Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pirex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă pirex, timp de 3½ până la 4½ minute, la 900 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI

Se pun 600 g de fructe (de ex. un amestec de boboase) într-un vas de sticlă pirex potrivit, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 900 W.
Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Se toarnă direct în borcane mici cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile producătorului și se amestecă bine. Se folosește un bol din sticlă pirex potrivit, cu capac. Se prepară acoperit timp de 6½ - 7½ minute, la 900 W.
Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii pentru 3½ - 4½ minute, la 600 W.
Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Curățarea cuptorului cu microunde

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi şi resturi de alimente:

- ***Suprafețele interioare şi exterioare***
- ***Uşa şi elementele de etanşare ale uşii***
- ***Platoul rotativ şi inelele rotative***

 Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

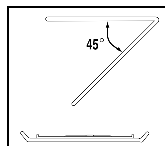
 Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ funcționarea aparatului și să determine apariția unor situații de risc;

1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați stropii sau petele de pe suprafețele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă și săpun. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

 **NU** vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți NICIODATĂ produse abrazive sau solvenți chimici. Aveți grijă când curățați elementele de etanșare ale ușii pentru a vă asigura că nu există particule:

- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

 **Curățați** cavitatea cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.



Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45° și să curățați.

Depozitarea şi repararea cuptorului cu microunde

RO

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauţie simple.

Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă uşa sau elementele de etanşare ale uşii sunt deteriorate:

- ***Articulaţia este ruptă***
- ***Elementele de etanşare sunt deteriorate***
- ***Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită***

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.

☛ Nu îndepărtaţi **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect şi trebuie reparat sau dacă aveţi dubii în legătura cu starea de funcţionare a acestuia:

- Deconectaţi-l de la priza de perete
- Contactaţi cel mai apropiat centru de service

✉ Dacă doriţi să depozitaţi temporar cuptorul, alegeţi un loc uscat şi ferit de praf.

- **Motiv:** Praful şi umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcţionale ale cuptorului.

✉ Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

Romania



Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menţionate în instrucţiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcţionare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătăţii oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separaţi acest produs de alte tipuri de rezduuri şi să-l reciclaţi în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugaţi să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziţionat acest produs, fie cu autorităţile locale, pentru a primi informaţii cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituţionali sunt rugaţi să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condiţiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Specificaţii tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-şi îmbunătăţi produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificaţiile de design, cât şi aceste instrucţiuni de utilizare pot fi modificate fără înştiinţare prealabilă.

Model	**CE2944N/CE2944NT**
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Gril Mod combinat	 1400 W 1300 W 2700 W
Putere de ieşire	100 W / 900 W - 6 niveluri (IEC-705)
Frecvenţă de funcţionare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodă de răcire	Motor cu ventilator
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Volum	28 litri
Greutate Netă	 aprox. 16 kg

SAMSUNG ELECTRONICS